

EL ROL DEL NUTRICIONISTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA: EL CASO DE COSTA RICA

Shirley Rodríguez González y Marisol Ureña Vargas
Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica (San José, Costa Rica)
E-mail: srodriguez@nutricion.ucr.ac.r; murennav@nutricion.ucr.ac.cr



Introducción

Desde hace más de dos décadas, la industria de alimentos ha mostrado un crecimiento acelerado en materia de tecnología alimentaria y mejoramiento nutricional de alimentos. Esta evolución, no sólo en la producción misma de alimentos, sino también en los estándares de calidad y en la legislación alimentaria, han permitido una mayor disponibilidad de productos frescos y empacados de calidades nutricionales muy diversas, cuya información y uso por parte del consumidor requiere de educaciones educativas más amplias y precisas.

El objetivo del presente artículo es analizar el rol del nutricionista en la Industria Alimentaria en el ámbito costarricense y la contribución que la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, como una entidad líder en la formación de recurso humano nutricionista, ha tenido en este proceso. La participación del nutricionista: un hecho esperado ante la evolución de la industria alimentaria y la exigencia de mayor información y/o orientación especializada en nutrición por parte de los consumidores.

Aproximadamente, en los últimos treinta años, la industria ha mostrado un desarrollo impresionante en las tecnologías de producción de los alimentos regulares y con características aparentemente beneficiosas para la salud humana. Este desarrollo industrial vertiginoso vino a responder ante las tendencias cambiantes del mercado, producto de la alta demanda por parte de los consumidores de más informados de productos inocuos, nutritivos y con características sensoriales aceptables.

V. Braverman (1) establece tres épocas históricas de importancia para la industria de productos alimenticios: la década de los 70's fue una época caracterizada por un interés marcado por parte de la población en consumir alimentos con poco procesamiento o "naturales", tales como jugos de frutas, yogurt y panes de grano entero. Esta tendencia de consumo no fue suficiente para compensar la adopción de hábitos de alimentación poco saludables y los cambios generales del estilo de vida, los cuales favorecieron el incremento en la incidencia de enfermedades crónicas.

Fue así como en la década de las 80's se presenta la segunda generación de alimentos procesados, modificados esta vez en el contenido de grasas y azúcares. Es así como aparecen en el mercado los productos con los descriptores "light", "bajos en calorías", "bajos en grasa" y "bajos en azúcar" y paralelamente se resaltan aquellos productos "ricos en fibra". Esta época es muy significativa para la industria alimentaria en lo que a desarrollo tecnológico y productivo se refiere, ya que se tuvo que realizar una gran investigación sobre los sustitutos de la grasa y el azúcar, su caracterización, implicaciones para la salud humana, procesos tecnológicos y pruebas de aceptabilidad con los consumidores.

El fortalecimiento de alimentos modificados, obligó a las entidades relacionadas con la regulación de alimentos a definir la normativa de productos modificados, lo cual significó un gran progreso en el etiquetado nutricional de los productos procesados.

La tercera generación surge en la década de los 90's con el concepto de las propiedades funcionales y la demanda de alimentos con características especiales y/o protectoras de la salud. Esta tendencia, la cual se ha fortalecido en los últimos años, ha promovido la formulación de productos con características especiales, así como el uso de componentes nutricionales y no nutricionales pero con un efecto benéfico para la salud humana. La industria farmacéutica muestra también un desarrollo importante como proveedora de materias primas.

Por otro lado, desde 1998 el IFIC (2) ha venido desarrollando investigaciones en torno al comportamiento de los consumidores y la compra de alimentos funcionales, donde han analizado aspectos tales como

posicionamiento de los alimentos funcionales, el grado de aceptación y los descriptores para etiquetado de productos procesados. Dichas investigaciones demuestran el interés marcado de los consumidores por obtener mayor información sobre los alimentos y la nutrición y su papel en el mantenimiento y la promoción de la salud.

En el 2000, el IFIC (3) pudo detectar que los consumidores entendían mejor los mensajes que combinaban el contenido y la función; por ejemplo: *“este producto contiene el 25% de fibra que usted requiere para reducir el riesgo de cáncer”*. Lo anterior cobra gran importancia en la definición de los descriptores para el etiquetado de alimentos funcionales. Además, se demostró que en la educación al consumidor era más efectivo informar acerca de la calidad de los alimentos específicos y el beneficio de consumirlos, que hablar en forma general de un grupo de alimentos.

La historia nos demuestra que la rápida evolución de la industria alimentaria fue una inteligente respuesta al mayor reconocimiento social del papel que juega la dieta en la prevención y cura de enfermedades; al mayor acceso a la información por parte del consumidor; a la necesidad de disponer de alimentos procesados que aligeren el trabajo ante las presiones que exige la vida moderna; a la posibilidad de “sustituir” alimentos naturales por “suplementos” como una medida fácil para lograr satisfacer las necesidades nutricionales diarias y la necesidad de “pertenencia” e identificación con “modas” transitorias que llevan a los grupos a comportarse de determinada forma.

La etiqueta nutricional se convierte entonces en un recurso promocional muy importante para la empresa, ya que aunque el consumidor no logre interpretar y comprender claramente todo el contenido informativo de la misma, sí podrá identificar algunos mensajes claves, denominados “descriptores”, que diferencian el producto de los demás.

Como parte de esos cambios trascendentales en la producción y mercadeo de alimentos, surgió la necesidad de capacitar aún más al personal y de integrar equipos multidisciplinarios que trabajaran de forma conjunta para cumplir con ese compromiso de ofertar en el mercado productos alimenticios que cumplieran con las exigencias de las poblaciones. Fue así, como resalta la participación del nutricionista en los distintos ámbitos, desde la formulación del alimento hasta cuando éste llega a la casa del consumidor y es consumido.

Según B. Saint Martin (4), inclusive el concepto de “alimento” ha evolucionado notablemente, pasando de ser un artículo consumido por su sabor, aroma, capacidad de saciedad y valor nutritivo, a uno más amplio que, además de reunir las características anteriores, debe cumplir con requisitos de inocuidad y todo lo que ello representa, tener un valor agregado, si es posible, en relación con protección de la salud y con una claridad respecto los efectos fisiológicos potenciales debido a su consumo, con una etiqueta basada en reglamentaciones locales e internacionales y proveer de toda la información pertinente al consumidor que lo oriente en su selección, compra y utilización.

El caso de Costa Rica

En Costa Rica, los cambios en el perfil epidemiológico a partir de la década de los 80's determinaron importantes desafíos al país en torno a la atención en salud y las prioridades sanitarias. El proceso de transición socio demográfica que vive actualmente Costa Rica lo coloca en una situación muy particular que lo diferencia del resto de los países de la región centroamericana. Por un lado se presentan problemas nutricionales, tanto por deficiencias como por exceso en ciertos componentes de la dieta, dando como resultado una mayor incidencia de enfermedades crónicas degenerativas y malnutrición; y, por otro, se presenta un envejecimiento acelerado de la población, siendo ésta más vulnerable al desarrollo de enfermedades crónicas y cáncer.

Antes de 1990, la participación del nutricionista era casi nula, con un perfil de funciones poco claro tanto para el profesional, como para los empleadores potenciales. Es importante señalar que la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica, primera en formar recurso humano en el país, abrió sus puertas en 1980 y los primeros egresados se ubicaron rápidamente en los escenarios donde existía una gran necesidad de este recurso: el Ministerio de Salud y la Caja Costarricense de Seguro Social. Se podría afirmar que el perfil profesional y ocupacional hasta principios de la década de los noventa, fue predominantemente enfocado a la atención en salud pública, la nutrición clínica y la administración de servicios de alimentación institucionales.

Posterior a 1989, se plantea la necesidad de ampliar el perfil ocupacional y de reestructurar el plan de estudios y, posterior a estudios de mercado laboral, se definieron como áreas emergentes la industria alimentaria, la

administración de bebidas y alimentos en restaurantes y hoteles y la planificación estratégica y desarrollo de programas y proyectos (5).

En 1991 inicia el nuevo plan de estudios y para 1996 se impartió el primer curso enfocado que cubría tres áreas básicas: procesamiento y valor nutritivo de alimentos, legislación alimentaria y mercado de alimentos. Se contactó a la Cámara Nacional de la Alimentaria y es así como se empezaron a ubicar los primeros estudiantes para la realización de su práctica en pequeñas, medianas y grandes industrias alimentarias distribuidas en el Gran Área Metropolitana.

La aceptación fue reservada en los dos primeros años de operar con el nuevo plan, debido principalmente a la falta de conocimiento por parte de las industrias respecto al quehacer de un nutricionista, a la poca claridad en las asignación de tareas al estudiante, asociándolo a las funciones tradicionales de un nutricionista y al recelo por parte de los profesionales en Tecnología de Alimentos. Con el transcurrir del tiempo la situación cambió y en la actualidad, existe una mayor claridad por parte de la Escuela de Nutrición como formadora de recurso, además de una gran apertura de la industria alimentaria y reconocimiento de las funciones que el nutricionista puede desarrollar en el quehacer relacionado con industria de alimentos.

Para 1990, solamente tres nutricionistas laboraban en industria alimentaria, lo cual representaba un 2% del total de profesionales, cuyas funciones estaban limitadas a la educación nutricional dirigida a profesionales de la salud y a la promoción de alimentos infantiles. Después de 1995 se fortalece el rol de visitador a profesionales del área de la salud y afines para la promoción o mercadeo de alimentos, ofreciendo información sobre el producto, avances en investigaciones y muestras de producto.

Para el 2004, ese porcentaje asciende a más de un 20% de los nutricionistas dedicados a industrias muy variadas y funciones diversas que abarcan desarrollo de productos mejorados nutricionalmente, investigación sobre características químico nutricionales y efectos fisiológicos de ingredientes y formulaciones, desarrollo de sistemas de control de calidad, estudios de aceptabilidad, promoción y publicidad de alimentos, etiquetado nutricional y educación al consumidor. Se incluye además los procesos de capacitación al personal de las empresas y estudios de percepción de los alimentos por parte de los consumidores potenciales, profesionales del área de la salud y público en general.

Entre las industrias en las cuales se ha destacado la participación de nutricionistas, se podría afirmar que el 30% corresponde a Industrias Alimentarias, 20% a empresas comercializadoras o distribuidoras de alimentos, suplementos y otros productos de interés nutricional; el porcentaje restante corresponde a Industrias Farmacéuticas.

Entre las industrias que en la actualidad contratan o han contratado nutricionistas figuran las siguientes: productos lácteos, cárnicos (res, pollo, pescado y mariscos), colados y cereales infantiles, productoras de materias primas, panadería y repostería, empacadoras y distribuidoras de vegetales, frutas y granos básicos, condimentos, té e infusiones y suplementos nutricionales.

Conclusiones

El rol del nutricionista en la industria alimentaria en el territorio costarricense muestra grandes diferencias antes y después de 1991, producto de las nuevas tendencias del mercado laboral y el cambio en el perfil de formación de recurso humano nutricionista por parte de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica. Se ha evidenciado un abanico de posibilidades de inserción del nutricionista al sector industrial, quien como parte de un equipo multidisciplinario tiene la capacidad de participar y desarrollar tareas claves en materia de desarrollo de productos, control de calidad, etiquetado nutricional, educación y capacitación

Uno de los grandes retos que se presenta al nutricionista en el área de industria alimentaria es el manejo de la información creciente en materia de avances científicos en la ciencia de la nutrición y el desarrollo de productos alimentarios. Con la apertura comercial, se presenta el reto de competencia para los productores nacionales y llegan al escaparate de los supermercados miles de productos con características muy diversas, para lo cual el etiquetado se convierte en una herramienta informativa clave para el consumidor. Los cambios acelerados en la variedad y disponibilidad de productos, la información plasmada en la etiquetas y las demandas informativas por parte del consumidor plantean al nutricionista un urgente cambio en la tradicional educación alimentaria nutricional, así como en el asesoramiento para el desarrollo de productos, donde cada vez es mayor la presión

industrial por diseñar productos con valores agregados que los difieren en un mercado abierto de competencia agresiva.

Resumen

El papel del nutricionista en la industria alimentaria en Costa Rica exhibe grandes diferencias antes y después de 1991, debido las tendencias del mercado laboral y el cambio en el perfil profesional del recurso humano que profesionalmente egresaba de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Costa Rica. Se ha demostrado una diversidad de perspectivas de inclusión del nutricionista al sector industrial, que como parte de un equipo interdisciplinario tiene la competencia de colaborar y desarrollar tareas relevantes en materia de mejora de productos, control de calidad, etiquetado nutricional, educación y capacitación

Palabras clave: nutriologo, industria alimentaria, Costa Rica

Abstract

The nutritionist's paper in the alimentary industry in Costa Rica exhibits big you differ before and after 1991, due the tendencies of the labor market and the change in the professional profile of the human resource that professionally form of the School of Nutrition of the University of Costa Rica. A diversity of inclusion perspectives has been demonstrated from the nutritionist to the industrial sector that like part of an interdisciplinary team has the competition of to collaborate and to develop outstanding tasks as regards improvement of products, control of quality, labelled nutritional, education and qualification

Key words: nutritionists, alimentary industry, Costa Rica

Referencias

1. Braverman, V. 2001. Alimentos saludables: treinta años de su existencia en el mercado. Soyanoticias. 1 (259): 1-19.
2. IFIC. The road to enhancing the food suply. Consumer survey indicates USDA research on target. (en línea) 1998 mayo-junio [fecha de acceso 14 de febrero de 2001]; URL disponible en: <http://inficinfo.health.org/insight/mayjun/98/enhance.htm>
3. IFIC. Functional foods attitudinal research (en línea) 2000[fecha de acceso 14 de febrero de 2001]; URL: <http://inficinfo.health.org/insight/2000>.
4. Saint-Martin, B. 2000. Alimentos funcionales y su importancia en la nutrición humana. SoyaNoticias. 1 (258): 7-10.
5. Sánchez, L. 1990. Estudio del perfil ocupacional del nutricionista en Costa Rica. Escuela de Nutrición, Universidad de Costa Rica. San José, Costa Rica